

Biscotti con higos secos

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
0,50 taza/s	Aceite oliva
110 gr	Azúcar
1 cucharadita/s	Vainilla
225 gr	Harina repostería
80 gr	Higos
2	Huevos
0,50 cucharadita/s	Levadura

ELABORACIÓN

Mezclar en un bol el azúcar, los huevos y la esencia. Agregar al final el aceite de oliva. Tamizar la harina con el Royal, los higos en cubitos y luego mezcla anterior. Unir todo. Coger un cilindro de 7 cm de ancho, colocar en una placa para horno con papel manteca enmantecado, horno precalentado a 160° durante 30' Dejar enfriar durante diez minutos, cortar rodajas al bies bien finas y llevar nuevamente al horno a temperatura mínima otros 15 minutos para dejar secar. Enfriar y guardar en latas. Salen riquísimos!!! probada y aprobadaaaaaaaaaaaaaa!!!!!!!